R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión: 23.10.2014.5

PRODUCTO	Ref.: 1031 JAMONCITOS DE GALLO DE CORRAL

INGREDIENTES
Jamoncitos de gallo de corral, grasa de pato, sal, mezcla de especias

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	
Color	Pardo en el exterior y rojizo en el interior
Olor	Típico de la carne de gallo
Sabor	Salado
Consistencia	Fibrosa

USO ESPERADO
Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sean alérgicos a ninguno de sus componentes declarados en el etiquetado (ver declaración de alérgenos más abajo) y no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo.

MODO DE EMPLEO
Abrir la lata y calentar al baño María, una vez la grasa esté líquida extraer las piezas desechando la grasa. Microondas: Calentar 1 minuto aprox a maxima potencia. Horno: Precalentar el horno a 180ºC .Hornear durante 7-9 minutos.

VIDA ÚTIL	**3 años**
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION	A temperatura ambiente

CODIFICACIÓN	**TTWWWX** **TT: Año de elaboración** **WWW: Día de elaboración(según calendario juliano)** **X: nº de autoclave**

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS	
Clostridium sulfitoreductores	**Ausencia/ g**
REGLAMENTO 2073/2005 más criterios internos de la Organización	

MÉTODO TRATAMIENTO (Tª)	**ESTERILIZACIÓN**

CARACTERISTICAS QUIMICAS		
Composición nutricional (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (KJ/kcal)	-
	GRASAS de las cuales:	-
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	-
	AZUCARES	-
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDON	-
	FIBRA ALIMENTARIA	-
	PROTEINAS	-
	SAL	-
Producto Libre de OGM`S	*SI*	

ALÉRGENOS			
TIPO	**CONTIENE COMO INGREDIENTE**	**NO CONTIENE**	**PUEDE TENER TRAZAS**
Cereales que contengan gluten y productos derivados		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	
Huevos y productos a base de huevo			X
Pescado y productos a base de pescado		X	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X	
Soja y productos a base de soja		X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa**)**		X	
Frutos de cáscara : almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, nueces de brasil, alfóncigos, pistacho, nueces de Macadamia y nueces de Australia, y productos derivados		X	
Apio y productos derivados		X	
Mostaza y productos derivados		X	
Granos de sésamo y productos a base de sésamo		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm		X	
Altramuces y productos a base de altramuces		X	
Moluscos y productos a base de moluscos		X	

ENVASADO Y EMBALAJE			
CÓDIGO EAN (unidad de venta)	8431562010312	**Nº raciones**	8 raciones
Peso escurrido unidad (Kg)	1,8	**Peso escurrido caja (Kg)**	7,2
Peso neto unidad (Kg)	4	**Peso neto caja (Kg)**	16
Nº uds. /envase	8	**Peso neto palet (Kg)**	672
Nº uds. /caja	4	**Nº cajas/palet**	42

pH	**6,3**

REGISTRO SANITARIO	26.10442/P
FABRICANTE	INDUSTRIA GASTRONÓMICA BLANCA MENCÍA S.L.

LEGISLACIÓN APLICABLE
Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Reglamento 178/2002 principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
RD 1334/1999 Norma general de etiquetado, presentación, y publicidad de los productos alimenticios.
Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Reglamento 2073/2005 relativo a los cirterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
Reglamento 1441/2007 modifica el Reglamento 2073/2005.
Criterio microbiologico para conservas Recomendaciones CENAN 1982
Reglamento 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos.
Reglamento 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
Reglamento 10/2011 sobre los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

ELABORADO	APROBADO
Fdo: Responsable de compras	Fdo: Responsable de Calidad